

DOMAINE DE LA MORDORÉE





ACCORD AVEC NOTRE LIRAC ROUGE
LA DAME ROUSSE

Canards aux cèpes

INGRÉDIENTS :

2 Magrets de canard, 500g de Cèpes, 20g de beurre, sel, poivre, ciboulette

---

4 Personnes - Préparation 15 min - Cuisson : 25 min

PRÉPARATION :

A l'aide d'un couteau, faites quelques entailles dans la peau des magrets. Déposez-les côté peau dans une poêle bien chaude sans matière grasse et faites cuire jusqu'à ce que presque toute la graisse soit fondue (éliminez-la au fur et à mesure).

Retournez les magrets et poursuivez la cuisson quelques instants côté chair. Salez, poivrez, couvrez d'un papier aluminium et réservez au chaud.

Nettoyez les cèpes puis faites-les sauter dans une poêle chaude beurrée pendant environ 10 min. Salez, poivrez, parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt avec les magrets.

Accompagnez de pommes de terre sautées

https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/canard-aux-cepes-315929